

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 12011

4 mei

2015

Publicatie AGOS, RVO.nl, productdossier BOB Ogulinski kiseli kupus/Ogulinsko kiselo zelje

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 115 van 10 april 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van bijgaand productdossier, kan tot uiterlijk 10 juni 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„OGULINSKI KISELI KUPUS"/„OGULINSKO KISELO ZELJE"
EU-nummer: HR-PDO-0005-01233 – 27.5.2014
BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

„Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje"

2. Lidstaat of derde land

Republiek Kroatië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" is een product dat wordt verkregen via natuurlijke melkzuurgisting van verse kool van de inheemse variëteit „Ogulinski" (van Ogulin).
Alvorens „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" op de markt wordt gebracht, heeft het product als krop of in gesneden vorm de volgende organoleptische en fysisch-chemische eigenschappen: de kleur van de bladeren is geel tot goudgeel, de geur is die van een op basis van melkzuur gefermenteerd product en de smaak is zurig (melkzuur). De kleine, bijna doorzichtige bladeren zijn zeer buigzaam en hebben fijne nerven. De krop heeft een zeer lange stronk – in het afgebakende geografische gebied in de volksmond kocen genoemd – die met zijn lengte van ruim 3/4 van de diameter van de krop de vorm daarvan mede bepaalt. De krop is platrond, stevig maar niet hard; hij is vrij van onzuiverheden en heeft een NaCl-gehalte tussen de 1,5 en 4%, een melkzuurgehalte tussen de 0,5 en 2,5% en een azijnzuurgehalte van ten hoogste 0,7%. De krop van „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" weegt ten minste 1 kg.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Als grondstof voor het bereiden van „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" worden planten van de inheemse variëteit „Ogulinski" (geslacht Brassica oleracea L. var. Capitata, familie Brassi-

caceae) gebruikt. De kroppen die voor de biologische gisting geschikt zijn, hebben lichtgroene buitenbladeren en een platronde krop, zijn gaaf en compact en vrij van vreemde geuren en kenmerken zich door een licht aromatische smaak en geur.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Het proces voor de productie van „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje", van de aanplanting en de oogst tot de gisting op geregistreerde bedrijven, moet in het in punt 4 beschreven geografische gebied plaatsvinden.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Om verandering van kleur of smaak van „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" te voorkomen, moet het product binnen de 24 uur worden verpakt, zodat de constante kwaliteit ervan gewaarborgd is. „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" in gesneden vorm wordt verpakt per 0,5 of 1,0 kg. Kroppen worden afzonderlijk verpakt.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Ongeacht het soort verpakking moet het product bij verkoop zijn voorzien van een etiket met de vermelding „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje".

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van de grondstof voor „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" en van het eindproduct zelf omvat de ruimere regio rond de stad Ogulin en de gemeenten Josipdol, Plaški, Tounj en Saborsko, oftewel de kadastrale gemeenten Blata, Carevo polje, Cerovnik, Hreljin Ogulinski, Janja Gora, Jezero, Josipdol, Latin, Lička Jesenica, Međeđak, Modruš, Musulinski Potok, Ogulin, Oštarije, Otok Oštarijski, Plaški, Ponikve, Pothum, Petar Ogulinski, Saborsko, Skradnik, Trojvrh, Tržić Tounjski, Vitunj en Zagorje.

5. Verband met het geografische gebied

De specificiteit van „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" berust op de kwaliteit van het product die voortvloeit uit de kenmerken van het productiegebied en de kennis en kunde van de producenten en verwerkers.
Het klimaat, de bodemtypes in de Ogulin-regio en de inheemse koolvariëteit zijn bepalend voor de productie en verwerking van „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje".
Het productiegebied van „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" is een microregio in het zuidwesten van de provincie Karlovac, die in het westen grenst aan de provincie Primorje-Gorski Kotar en in het zuiden aan de provincie Lika-Senj. In dit deel van Kroatië komen de submontane subregio en de bergachtige subregio, ook wel „gorska Hrvatska" (bergachtig Kroatië) genoemd, samen.
Het afgebakende gebied heeft een overwegend continentaal klimaat dat geleidelijk overgaat in een bergklimaat. Kenmerkend voor dit klimaat zijn de neerslaghoeveelheid en -verdeling en de gemiddelde luchttemperatuur. De jaarlijkse gemiddelde neerslag (1 557 mm) – regen, maar in de winter ook sneeuw – ligt tot 50% hoger dan die in andere regio's waar kool wordt geteeld. De gemiddelde dagtemperatuur tijdens de vegetatieperiode van de grondstof voor „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" (april-september) is 10,1 °C, lager dan de temperaturen in andere regio's waar sprake is van koolteelt. De grondstof die voor het produceren van „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" wordt gebruikt, heeft een minimumtemperatuur van 1 tot 3 C nodig om te kunnen groeien. Typerend voor het klimaat zijn ook de grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht, waardoor in de zomer veelvuldig dauw optreedt. Aangezien irrigatie in de vallei van Ogulin niet mogelijk is, is deze dauw in de zomer cruciaal voor de groei van de kool die dient als grondstof voor „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje", omdat die daarmee van voldoende vocht wordt voorzien.
De gemiddelde temperatuur in de winter in het productiegebied van „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" is – 5,9 °C, een conditie die bevorderlijk is voor een continue gisting.
In de Ogulin-regio hebben de bodems veelal een homogene textuur van fijne leem of fijne leem met klei. 's Winters komen deze bodems door hevige sneeuwval vaak onder water te staan, en door sedimentvorming ontstaan zo bruinkleurige landbouwgronden met een diep profiel en een voor bebouwing gunstige verhouding van zand, leem en klei. Dit bodemtype bevat de nodige organische voedingsstoffen, stikstof en kalium en ook voldoende water, en is geschikt voor het verbouwen van de grondstof die voor het produceren van „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" wordt

gebruikt. Deze specifieke bodem- en klimaatomstandigheden zijn uitermate gunstig voor de teelt van de grondstof voor „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje".
Het product „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" heeft specifieke morfologische kenmerken waarmee het zich onderscheidt van producten die door gisting van verse kool van andere variëteiten worden verkregen. De krop heeft een zeer lange stronk – in het afgebakende geografische gebied in de volksmond kocen genoemd – en veel dunne, bijna doorzichtige, uiterst buigzame fijnnervige bladeren. Kenmerkend voor „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" zijn de platronde krop, de geelkleurige bladeren en de tamelijk dunne nerven daarvan. Deze specifieke kenmerken zijn in wetenschappelijke studies onderzocht (Vešnik, Ferdo, „Utjecaj sorte na kvalitetu kiselog kupusa", 1969, Poljoprivredna znanstvena smotra, nr. 6, blz. 3-17 en Poljoprivredna znanstvena smotra, nr. 18, blz. 3-17).
De specificiteit van „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" houdt tevens verband met het feit dat zaadgoed van de inheemse koolvariëteit op de landbouwbedrijven in het afgebakende geografische gebied zelf wordt bewaard.
Ook de menselijke factor speelt in elke fase van de productie van „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" een cruciale rol.
In het productiegebied van „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" wordt uitsluitend met de hand geoogst, wat ervaren en kundige oogstmedewerkers vereist.
De rijping van de grondstof voor „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" varieert sterk van plant tot plant waardoor verschillen in de omvang van de krop optreden. De vaardigheid van de oogstmedewerkers is dan ook van groot belang; zij bekijken en bevoelen de krop en kunnen op grond van hun ervaring beoordelen of deze qua uiterlijk, hardheid en grootte al dan niet van voldoende kwaliteit is om te worden geoogst.
Zo wordt gewaarborgd dat de grondstof voor „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" de vereiste kwaliteit heeft. Op basis van de grootte van de krop beoordeelt de oogstmedewerker of deze in een fermentatiekuip zal worden geplaatst of zal worden gesneden. Bij mechanisch oogsten is dat niet mogelijk.
Om te voorkomen dat de grondstof voor „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" beschadigd raakt, sorteert de oogstmedewerker de kroppen ter plekke en brengt hij ze zelf in een bak naar het fermentatiebad, waar ze eveneens met de hand in worden gelegd.
Voor de gisting ter verkrijging van „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" wordt gebruikgemaakt van een natuurlijke fermentatiemethode waarbij aan de kool enkel een heldere oplossing van 5 à 6% keukenzout wordt toegevoegd, waarna onder anaerobe omstandigheden melkzuur wordt gevormd dat werkt als natuurlijk conserveringsmiddel.
Ook na afloop van het fermentatieproces zijn menselijke factoren in de zin van kennis en ervaring van belang. Elke krop voor „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" wordt met de hand uit het fermentatiebad genomen, en door de krop te bekijken en te bevoelen wordt besloten of hij in voldoende mate gefermenteerd is.
Zo worden de in punt 3.2 beschreven organoleptische en chemische kenmerken verkregen (Analitičko izvješće za Ogulinski kiseli kupus, 2010, en Kosanović, Ž., „Ogulinski kiseli kupus kroz povijest", Modruški zbornik, 2008, blz. 160).
Vanwege de specificiteit van „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" hebben de producenten en verwerkers in de Ogulin-regio ervoor gekozen het product vacuüm te verpakken en te verkopen. Vacuüm verpakte zuurkoolkroppen zijn voor het eerst op de markt gebracht in 1973, onder de naam „Ogulinski kiseli kupus" („Ogulinski kiseli kupus kroz povijest", Modruški zbornik, jaar 2, Katedra Čakavskog sabora Modruše, 2008, blz. 153).
Factoren in verband met bodemgesteldheid en klimaat zijn van groot belang geweest voor het ontstaan van de specifieke kwaliteit van „Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje". Tot op de dag van vandaag speelt het microklimaat van het productiegebied een grote rol bij de keuze van de cultivars. Dat wordt bevestigd door de ecotypen die zich in de betrokken regio's, waaronder die van Ogulin en Ivankov, hebben ontwikkeld (Lešić, Ružica, Povrćarstvo, 2002, blz. 175 en 178).
Kosanović schrijft dat „[…] de teelt van „Ogulinski kiseli kupus" in verder weg gelegen regio's heeft geresulteerd in een aanmerkelijk lagere opbrengst en een mindere kwaliteit dan de teelt van dezelfde variëteit in de vallei van Ogulin. Sinds 1973 is deze variëteit meermaals en op verschillende plaatsen aangeplant, tot omstreeks 1980 onder meer in de omgeving van Ljubljana, Ilirska Bistrica, Varaždin, Križevci, Zemun, Futog, Velika Kladuša, Zadar en Privlaka (bij Vinkovci). De opbrengst en kwaliteit waren nergens zoals in de vallei van Ogulin. De bodem en het klimaat van deze regio hebben duidelijk invloed […]" (Kosanović, Ž., „Ogulinski kupus kroz povijest", Modruški zbornik, jaar 2, Katedra čakavskog sabora, 2008, blz. 132).
Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/OGULINSKO%20KISELO%20ZELJE/
Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.